



Carta de

Vinhos

TINTOS



CASA VALDUGA ORIGEM CABERNET SAUVIGNON

R\$130

BRASIL

Frutado e direto, com taninos suaves e fácil de beber.



CASA VALDUGA TERROIR CABERNET SAUVIGNON

R\$190

BRASIL

Mais encorpado, com notas de frutas negras, especiarias e madeira bem integrada.



UVVA CORDEL

R\$350

BRASIL

Tinto moderno e equilibrado, com frutas vermelhas maduras



UVVA DIAMA

R\$400

BRASIL

Mais intenso e estruturado, com frutas escuras, especiarias e bom potencial gastronômico.



UVVA MICROLOTE PINOT NOIR

R\$370

BRASIL

Elegante e delicado, com frutas vermelhas frescas, leve madeira e boa acidez.



VINHO 12 E MEZZO MALVASIA DEL SALENTO

R\$205

ITÁLIA

Tinto macio e aromático, com frutas maduras e toque mediterrâneo.



VINHO ALMA NEGRA MISTERIO

R\$400

ARGENTINA

Complexo e intrigante, com frutas escuras, especiarias e textura sedosa.



VINHO DV CATENA CABERNET MALBEC

R\$270

ARGENTINA

Equilibrado e elegante, unindo estrutura do Cabernet com fruta e maciez do Malbec.



VINHO ROMEIRA RESERVA ALENTEJANO

R\$190

PORTUGAL

Tinto encorpado e quente, com frutas maduras, especiarias e final persistente.

TINTOS



VINHO ANGELICA ZAPATA MALBEC



R\$550

ARGENTINA

Malbec de alta qualidade, intenso e com grande concentração de frutas.



VINHO ARGENTO CABERNET SAUVIGNON



R\$150

ARGENTINA

Estruturado e frutado, com taninos firmes e boa persistência.



VINHO ARGENTO MALBEC



R\$150

ARGENTINA

Frutado, macio e envolvente, com notas de ameixa e leve especiaria.



VINHO YALI WETLAND RESERVA CABERNET SAUVIGNON



R\$160

CHILE

Elegante e equilibrado, com frutas negras e taninos bem polidos.



VINHO YALI WETLAND RESERVA CARMENERE



R\$160

CHILE

Aromático e frutas maduras e final suave.



VINHO YALI WILD SWAN CABERNET SAUVIGNON



R\$140

CHILE

Leve e fácil de beber, com frutas vermelhas e taninos delicados.



CARTUXA EA TINTO



R\$170

PORTUGAL

Clássico, equilibrado, com frutas maduras, especiarias e boa estrutura.

BRANCOS



VINHO CASA VALDUGA ORIGEM CHARDONNAY

R\$130

BRASIL

Chardonnay jovem, com frutas tropicais, boa acidez e final equilibrado.



VINHO CASA VALDUGA TERROIR CHARDONNAY

R\$190

BRASIL

Mais estruturado, com passagem por madeira, notas de manteiga, baunilha e frutas maduras.



UVVA CHARDONNAY

R\$290

BRASIL

Elegante e equilibrado, com frutas brancas, leve cremosidade e boa persistência.



UVVA MICROLOTE CHARDONNAY

R\$370

BRASIL

Chardonnay de maior complexidade, com madeira bem integrada, textura cremosa e final longo.



UVVA SAUVIGNON BLANC

R\$260

BRASIL

Expressivo e fresco, com aromas de maracujá, ervas e frutas cítricas.



VINHO 12 E MEZZO MALVASIA BIANCA DEL SALENTO

R\$205

ITÁLIA

Aromático e leve, com frutas brancas, flores e frescor mediterrâneo.



VINHO YALI WETLAND RESERVA SAUVIGNON BLANC

R\$160

CHILE

Refrescante e aromático, com cítricos, ervas e boa mineralidade.



CARTUXA EA BRANCO

R\$170

PORTUGAL

Branco leve e aromático, com notas de frutas cítricas e boa acidez. Muito refrescante.

ROSE



ARGENTO ROSÉ

R\$150

ARGENTINA

Leve, fresco e frutado, com notas de frutas vermelhas e boa acidez.



VINHO FRANCES PAUL MAS CLAUDE VAL ROSÉ

R\$190

FRANÇA

Elegante e refrescante, com frutas delicadas e final seco.

ESPUMANTE E CHAMPANGNE



ESPUMANTE CASA VALDUGA ARTE TRAD. BRUT

R\$159

BRASIL

Espumante fresco e equilibrado, com notas de frutas brancas, boa acidez e final limpo.



ESPUMANTE CASA VALDUGA ARTE TRAD. BRUT ROSÉ

R\$159

BRASIL

Aromas de frutas vermelhas frescas, boca delicada e refrescante. Versátil e fácil de beber.



PONTO NERO LIVE CELEBRATION ESPUMANTE BRUT

R\$115

BRASIL

Leve, jovem e refrescante, com aromas frutados e boa vivacidade.



PONTO NERO LIVE CELEBRATION ESPUMANTE MOSCATEL

R\$110

BRASIL

Aromático e levemente adocicado, com notas florais e de uva fresca. Muito fácil de agradar.



ESPUMANTE PONTO NERO CULT BRUT

R\$180

BRASIL

Espumante mais estruturado, com boa cremosidade e notas de frutas brancas e fermentação.



CHAMPANGNE MOËT CHANDON IMPERIAL

R\$820

FRANÇA

Clássico champagne francês, com aromas de maçã, pera e pão fresco. Refinado e harmônico.



CHAMPANGNE CHANDON RESERVE BRUT

R\$300

FRANÇA

Champagne elegante, com bolhas finas, notas cítricas e de brioche. Equilibrado e persistente.



UVVA NATURE BRUT

R\$290

BRASIL

Espumante sem adição de açúcar, seco e preciso, com destaque para frutas cítricas e mineralidade.



CHANDON BRUT ROSÉ

R\$300

FRANÇA

Espumante rosé vibrante, com frutas vermelhas e boa cremosidade. Fresco e gastronômico.

